

VARIEDADES

100% Syrah

VIÑEDOS

Viñas de 15 años en espalderas con producciones de 9.000 kilos por hectárea y con un marco de plantación de 3 x 1,5 de la variedad Syrah.

VINIFICACIÓN

Es el producto procedente de la fermentación de mosto de uva de la variedad Syrah, obtenido de manera natural, paralizando su fermentación alcohólica en su máximo desarrollo de aromas y sabores, por un tratamiento por frío, alcanzando así, un grado de 8% vol.

PRODUCCIÓN

20.000 botellas

CATA

Seductores tonos violáceos, con ribetes frambuesas donde se intuye viveza y frescura. Originales aromas de zumo natural concedidos por la fermentación parcial de la propia variedad, donde encontramos frutas como el cassis y la grosella negra. Amables toques dulces se mezclan en burbujas originarias, que junto con una justa acidez, hacen de él una auténtica delicia.

MARIDAJE Y SERVICIO

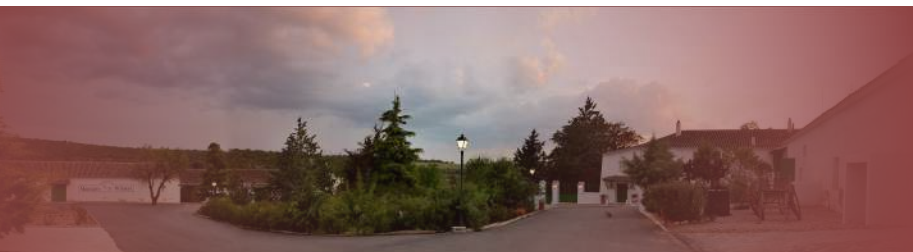
Patés, frutos secos, foie y postres.

Se recomienda servir muy frío.

ANÁLISIS

% Alcohol: 8,0 Acidez total: 5,8 g/l tartárico

Sulfuroso total: 80 mg/l Azúcares residuales: 68 g/l



BODEGAS MONTALVO WILMOT
D.O.P. Pago Los Cerrillos

Finca Los Cerrillos - Crtra. de Ruidera Km. 10,2
13710 Aragamasilla de Alba (Ciudad Real) Spain
www.montalvowilmot.com